

GELÉE LIEFMANS

Ingrédients

- LIEFMANS ON THE ROCKS 1 BOUTEILLE
- JUS DE CITRON 1/2 CITRON
- SUCRE POUR CONFITURE (1 KG DE SUCRE POUR 2 KG DE FRUITS) 180 G



RECETTE

1. Versez la Liefmans On The Rocks dans une grande marmite. CONSEIL: comme la mousse monte, prévoyez une grande casserole haute.
2. Ajoutez le jus de citron et réchauffez progressivement à feu doux. Ajoutez le sucre et mélangez.
3. Portez à ébullition 3 minutes et écumez la mousse de la gelée.
4. Verser la gelée chaude dans un bocal stérilisé. Refermez à l'aide du couvercle et laissez refroidir à l'envers.
5. Cette gelée est délicieuse avec du fromage, mais s'accommode aussi avec les plats de viande.
6. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS